

# RIVIERA

*Wines & Spirits*

## PUNTÍ FERRER

*Merlot*



### PAÍS

Chile.

### REGIÓN

Valle de Curicó.

### UVAS

100% Merlot.

### BODEGA

Puntí Ferrer.

### CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche, consecuencia de las proximidades del océano Pacífico (80 Km) y de la cordillera de los Andes (60 Km). Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600 mm concentrados durante los meses de invierno.

### VITICULTURA

Edad del viñedo: 15 años.

Sistema de conducción: Parrón.

Densidad: 1660 plantas / Ha.

Rendimiento: 16 Toneladas / Ha.

Tipo de cosecha: Cosecha manual con doble selección en origen.

Segunda mitad de marzo.

### PROCESO

Maceración: Maceración corta de 10 días.

Extracción: Remontajes tradicionales.

Fermentación alcohólica: Iniciada por levadura seca activa (Bayanus). Temperatura 25 – 28°C.

Guarda: Guarda en cubas de acero inoxidable por 2-3 meses sobre sus lías esperando las mezclas y posterior embotellado.

### NOTA DE CATA

Vista: Color rojo intenso, brillante con reflejos rosados.

Nariz: Intensa de arándanos, casis con un toque de menta.

Boca: Entrada en boca agradable y vivaz, de cuerpo ligero con taninos suaves en el final de boca.

### MARIDAJE

Carnes rojas, quesos maduros, pastas.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

17-18 °C